



Darne de Saumon Grillée au Citron et Aneth

4 portions

INGRÉDIENTS:

4 darnes de saumon de l'atlantique (180 à 200 g/chacune)
Sel et poivre
Huile de canola
1 portion de Sauce au citron et à l'aneth de Chef's Club.

PRÉPARATION:

1. Saler, poivrer et huiler les darnes.

2. Chauffer le gril à deux degrés différents, un côté très chaud, l'autre modéré.

3. Préparer la Sauce au citron et à l'aneth selon le mode d'emploi, puis réserver au chaud.

4. Saisir et quadriller les darnes des deux côtés sur la partie chaude, puis transférer au côté moins chaud. Terminer la cuisson de cette façon de 12 à 15 minutes.

5. Servir les darnes sur un fond de Sauce au citron et à l'aneth, accompagnées de pommes de terre nature et de légumes au choix.